

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Identidad Territorial y Producción de Alimentos

Carácter de la asignatura: Optativa

Unidad académica: Cátedra de Sistemas Agroalimentarios. Departamento de Economía Desarrollo y Planeamiento Agrícola.

Carrera: Agronomía.

Período lectivo: 2025-2027

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Bimestral

Profesor responsable de la asignatura: Prof. Adj. Gustavo Mozeris y Prof. Adj. Juan Ignacio Pina

Equipo docente: Docentes de la Cátedra de Sistemas Agroalimentarios y profesores invitados.

Carga horaria: TREINTA y DOS (32) horas – DOS (2) créditos.

Correlativa requerida: Sociología y Extensión Agrarias

Modalidad: Curso teórico – práctico (8 clases presenciales).

3. FUNDAMENTACIÓN

En las últimas décadas se identifica un cambio en la demanda de los consumidores, los que se orientan a productos alimentarios de mayor calidad, obtenidos respetando los agroecosistemas donde se producen y las relaciones de equidad entre los actores a lo largo de la cadena agroalimentaria. En este contexto, cobraron mayor relevancia los alimentos con identidad territorial. Estos son obtenidos a través de procesos y servicios propios de un territorio particular.

La gestión de sistemas agroalimentarios basados en productos con identidad territorial requiere del conocimiento de instrumentos de gestión particulares que consideren los atributos de diferenciación de estos alimentos. A su vez, en los territorios se identifica una mayor necesidad de desarrollar cadenas agroalimentarias de mayor valor. En base a estos antecedentes, se espera que este curso contribuya a la formación de los futuros egresados para la gestión de sistemas agroalimentarios con identidad territorial.

4. OBJETIVOS GENERALES

- Comprender las estrategias para la producción, comercialización y consumo de productos alimentarios con identidad territorial
- Conocer, comprender y valorizar los alcances de la producción agrícola tradicional, para preservar las costumbres y tradiciones, desde la antropología alimentaria y la

dimensión sociohistórica y biocultural.

- Comprender el rol de los productos alimentarios con identidad territorial en la conservación de la agrobiodiversidad.
- Objetivos específicos
- Conocer los instrumentos para la diferenciación de productos agroalimentarios con identidad territorial
- Conocer la logística y distribución de estos productos
- Conocer los mercados y las particularidades de su comercialización.

5. CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción al concepto de alimentos con identidad territorial. Factores que caracterizan la identidad territorial de un agro-alimento. Descripción de las distintas regiones del país y productos agrícolas y ganaderos con identidad territorial. Estrategias para la producción y valorización de alimentos regionales ligados a la identidad de los territorios.

Unidad 2. Identidad territorial y alimentos: una mirada desde la antropología. Antropología alimentaria: valores sociales y simbólicos alrededor de los alimentos tradicionales. Historia de la alimentación local. El reconocimiento de las diversas prácticas y representaciones culturales (recetas, técnicas, usos y procedimientos, valores sociales y simbólicos, expresiones patrimoniales) vinculadas al consumo de los alimentos tradicionales compartidos.

Unidad 3. Conservación de la biodiversidad alimentaria e identidad territorial. Biodiversidad y agrobiodiversidad. La conservación de la biodiversidad alimentaria. El rol de los productores locales para la conservación “in situ” de productos alimentarios tradicionales. Conservación por el uso de especies nativas.

Unidad 4. Estrategias de diferenciación de los alimentos con identidad territorial. Diferenciación de alimentos con identidad territorial, problemas y desafíos. Instrumentos de diferenciación. Certificaciones. Niveles de formalidad de la producción y marco regulatorio actual.

Unidad 5. Logística y comercialización: abastecimiento urbano de alimentos con identidad territorial. Principales conceptos y elementos de la logística y la comercialización. Actores y funcionamiento del abastecimiento urbano de alimentos. Potencialidades y limitantes para la logística y distribución de los alimentos con identidad territorial en grandes urbes. Circuitos cortos de abastecimiento y comercialización de alimentos con identidad territorial.

Unidad 6. Mercados, cocinas y consumo de alimentos con identidad territorial. El mercado de productos alimentarios regionales. Dificultades de acceso de los pequeños productores a los mercados de mayor valor. Estrategias de comunicación para los alimentos artesanales y para la promoción de la cocina local. Los cocineros y las escuelas de cocina como agentes para la valorización y difusión de los alimentos tradicionales. El nexo entre la producción artesanal y los consumidores.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA Y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Actividad teórica práctica en aula, con sesiones expositivas y dialogadas con los estudiantes, análisis y discusión de casos reales presentados.

Se complementará la actividad con estrategias de enseñanza-aprendizaje:

Presentación de videos; ii. Trabajos grupales; iii. Estudio y discusión de casos testigo, trasladando a los alumnos a la ejercitación y reflexión; iv. Preguntas disparadoras; v. ejemplos de aplicación de conceptos; vi. Trabajo práctico integrador grupal de los ejercicios prácticos por clase.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

Con la finalización del curso, los estudiantes deberán presentar un trabajo final grupal de integración de conocimientos. Para aprobar el curso los estudiantes deberán acreditar un mínimo del 75% de asistencia y aprobar el trabajo final con una nota igual o superior a cuatro (4) puntos (en escala de 0-10), que implica la adquisición del 60% de los contenidos del curso. Los estudiantes que no cumplan con los requisitos mencionados y no alcancen la calificación mínima resultarán desaprobados consignándose la condición de libre.

8. BIBLIOGRAFÍA

Alvarez y Sanmartino, 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca

Arzeno y Troncoso, 2006. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)

CEPAL. (2016). Encadenamientos productivos y circuitos cortos: Innovaciones en esquemas de producción y comercialización para la agricultura familiar. Análisis de la experiencia internacional y latinoamericana. Santiago de Chile, Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe, Naciones Unidas.

Cetrángolo H. Sistemas Agroindustriales. Capítulo 12. Agregado de valor y negocios de especialidades. Editorial Facultad de Agronomía, 2014.

Chifarelli, D. Descalizi, E, Brusca, L. y Gelabert, C. (2019) Sistemas agroforestales y frutales nativos Estrategia de producción y conservación desde la agricultura familiar. Revista Leisa, vol 35, n4 (27-30)

Di Nucci, J. (2008). Entre el supermercado y el comercio tradicional: El comercio minorista de la alimentación en Argentina (1950-2000). Caderno de Geografia, 18(29), 7-38.

Garat, J.J. (2002). El tomate platense en La Plata, Argentina. Revista Biodiversidad, 34 (19-21)

Gelabert, C et. Al. Sistemas Agroindustriales. Capítulo 5. Territorialidad y Sostenibilidad. Una aproximación al análisis de los sistemas agroalimentarios. Editorial Facultad de Agronomía, 2014

Muchnik.2000. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. (En la segunda parte plantea la idea de calidad y la percepción del consumidor). (Conceptual)

Nikolik 2014. Construyendo cocinas y expresando identidades en las cocinas de hospedajes en Costa Rica

Palacios-Argüello, L., Morganti, E., & Gonzalez-Feliu, J. (2017). Food hub: Una alternativa

para alimentar las ciudades de manera sostenible. Revista Transporte y Territorio, (17), 10-33.

Revista Leisa. N°3. Relaciones de confianza entre productores y consumidores



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO - EX-2024-02797239 - Asignatura optativa Identidad Territorial y Producción de Alimentos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.